

Zertifikatslehrgang Mostsommelier/iére

Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Moste entwickelten sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges Getränk, Speisenbegleiter und erfreut sich auch so in der Gastronomie, als auch bei den Konsumenten/innen zunehmend größerer Beliebtheit.

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde, Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren. Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt.

Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik - das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen, die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächsführung, sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit. Die Produktion von qualitativ hochwertigen Mosten und Fruchtsäften wird angeschnitten, ist aber nicht primärer Inhalt.

Eine Listung auf der Interessentenliste ist jederzeit möglich - so werden Sie direkt über den nächsten Lehrgang informiert

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 120 Einheiten

Kursbeitrag: Teilnehmerbeitrag gefördert
Teilnehmerbeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Pflanzenbau

Zielgruppe: Mostproduzenten/innen, Landwirte/innen mit
Grundwissen in der Mostproduktion
